

Montaditos de revuelto de morcilla Flor con cebolla y manzana caramelizada.



Ingredientes

1 MORCILLA FLOR	2 cebollas
1 manzana grande o dos pequeñas	Pan
1 pizca de mantequilla	Aceite de oliva
1 cucharadita de azúcar	

Preparación

Cortamos las cebollas en juliana fina y las ponemos en la sartén con un chorrito de aceite de oliva virgen, dejamos que se haga a fuego suave hasta que se vaya caramelizando con su propio jugo. Reservamos.

Lavamos y secamos bien la manzana, extraemos el corazón y con la ayuda de una mandolina la cortamos en láminas muy finas. En una sartén ponemos la mantequilla junto con el azúcar y caramelizamos las rodajas de manzana a fuego suave.

Cortar a rodajas la morcilla.

En una sartén con una cucharadita de aceite de oliva freímos la morcilla por los dos lados.

Cortamos el pan en rodajas y cubrimos con una rodaja de manzana, colocamos encima la morcilla y acompañamos con una cucharadita de cebolla caramelizada.

Recetas con embutidos



Castellón
C/ Cuadra Salera, 3
Telf. 964 25 70 13

Castellón
C/Río Palencia, 18 Bajo
Telf. 964 21 44 79

Castellón
C/ Maestro Vives, 3
Telf. 964 35 13 07

Vila-real
Plaza Colom, 8
Telf. 964 53 73 81

Vall d'Uixó
Ctra. Segorbe, 111 bajo
Telf. 964 66 70 96

Els Ibarsos
Avda. Castellón, 29
Telf. 964 70 86 10

Onda
C/ Carta Pobla, 2 bajo
Telf. 964 60 51 01

Lucena del Cid
Ctra. CV 190 Km. 18.8
Telf. 964 38 11 45

Cabanes
C/ Teatro, 7
Telf. 964 33 19 78

Villahermosa del Río
C/ Plano Royo, 20
Telf. 964 38 25 29

Vall d'Alba
Avda. Pasillo, 4
Telf. 964 32 04 74

L'Alcora
C/ Michavila, 4
Telf. 964 05 44 27

Atzeneta
Avda. Castellón, 1
Telf. 964 37 05 42



Atención al Cliente
964 38 11 45

Recetas con embutidos



Hojaldre de longaniza extra Flor



Ingredientes

1 lámina de hojaldre
3-4 LONGANIZAS
EXTRA FLOR
Sal
Unas ramitas de romero

Huevo batido para
pincelar.

Preparación

Extendemos la masa de hojaldre y cortamos a rectángulos, ponemos en cada uno un trocito de LONGANIZA EXTRA FLOR, y lo enrollamos. Pintamos con huevo batido y espolvoreamos con un poco de sal y romero troceado. Horneamos durante unos 20 minutos a 180°.

Chorizos extra Flor a la Sidra



Ingredientes

1 Kg. de CHORIZOS
EXTRA FLOR
1 botella de sidra
½ vaso de agua

Aceite
4 hojas de laurel

Preparación

En una cazuela con un poco de aceite se sofríen los CHORIZOS EXTRA FLOR, se añade la sidra, el agua y el laurel, dejar cocer a fuego lento unos 20 minutos volteando de vez en cuando. Se sirven cortados a trozos

Longaniza Flor al Oporto

Ingredientes

1 kg de LONGANIZAS
EXTRA FLOR gordas
2 vasos de vino Oporto
1 vaso de agua

Aceite
1 cebolla cortada a tiras
finas

Preparación

En una cazuela se sofríe la cebolla, y cuando este doradita se incorporan las LONGANIZAS EXTRA FLOR, se cuecen a fuego lento durante 20 minutos con el vino Oporto y el vaso de agua volteando de vez en cuando.

Bocaditos de morcilla Flor y manzana



Ingredientes

1 paquete de obleas,
MORCILLA DE CEBOLLA
FLOR
½ manzana golden
50 gr. de piñones

1 cucharada de aceite de
oliva virgen
1 huevo batido para
pincelar

Preparación

Hacer unos cortes en la morcilla y quitarle la piel, desmenuzar la carne y reservarla.

Pelar las manzanas y cortarlas a cuadraditos.

En una sartén con una cucharada de aceite, cocer las manzanas a fuego lento. Cuando estén tiernas, sin llegar a tomar color, agregar la MORCILLA *FLOR*, remover y dejar cocer unos 5 minutos.

Añadir los piñones y dejar cocer 3 minutos todo junto. Retirar del fuego y dejar enfriar. Precalentar el horno a 180°.

Rellenar el centro de las obleas y cerrarlas como más os guste, pintar con el huevo batido y llevar al horno unos 8 minutos, hasta que estén doraditas.